

ACTIONS DE BRANCHES **Formation inter**

L'OPCA Fafih accompagne ses adhérents en leur proposant des actions de formation « Action de branches » destinées à accroître leur compétitivité en développant les compétences de leurs salariés. Ces sessions ne sont pas réservées exclusivement aux salariés des entreprises cotisantes relevant du champ de compétences du Fafih, *elles sont ouvertes aux salariés d'autres Branches, TNS, particuliers, demandeurs d'emploi...*

Le Fafih prend en charge les coûts pédagogiques des formations réalisées en faveur des salariés des entreprises cotisantes au Fafih et à jour de leur versement, lorsque la session est réalisée à la date prévue et dans la limite de 8 personnes maximum inscrites à la session.

Le Centre de Formation Gestes Pro a été sélectionné en tant que partenaire du Fafih pour l'organisation d'actions de branches en 2017-2018.

Vous pouvez nous contacter afin de vous inscrire ou le faire directement via le portail sur le site du Fafih

CUISINE TRADITIONNELLE	Durée	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Sept	Oct	Nov	Déc
Hygiène Alimentaire la méthode HACCP (DRAAF)	2 J		6-7	27-28		15-16	26-27		18-19	16-17	27-28	

SALLE	Durée	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Sept	Oct	Nov	Déc
Accord Mets Vins et œnologie	2 J				10-11							
Accueil et vente en restauration Connexion clientèle	2 J					22et29						
Gestion des conflits dans la pratique managériale	2 J						12-13					

GESTION / DROIT SOCIAL	Durée	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Sept	Oct	Nov	Déc
Gestion de la marge brute	2 J			6-7								
Droit social en restauration	2 J				24-25						6-7	

Dates validées par le FAFIH voir le site du FAFIH

Dates en cours de validation au FAFIH*

ACTIONS DE BRANCHES Formation intra

L'OPCA Fafih accompagne ses adhérents en leur proposant des actions de formation « Action de branches » destinées à accroître leur compétitivité en développant les compétences de leurs salariés. Le Fafih peut prendre en charge le coût pédagogique de la formation dès lors qu'un participant est inscrit, que ce soit en inter entreprise ou en intra entreprise et lorsque la session est réalisée à la date prévue.

Les actions proposées en hygiène sont désormais accessibles en intra entreprise.

Le nombre de formations réalisées en intra est limité à deux formations par entreprise et par an.

Vous pouvez nous contacter afin de vous inscrire ou le faire directement via le portail sur le site du Fafih

CUISINE TRADITIONNELLE ET COLLECTIVE

Durée

Dates à déterminer avec les entreprises de la Nouvelle Aquitaine

Hygiène alimentaire en restauration
La méthode HACCP et le guides des bonnes pratiques

2 J

Perfectionnement cuisine
« La cuisson sous vide »

3 J

Perfectionnement cuisine
« La cuisson à juste et basse température »

3 J

Perfectionnement cuisine
« Pâtisserie et desserts de cuisiniers »

3 J

Perfectionnement cuisine
« Plats du jour et garnitures »

3 J

*Possibilité de stage dans votre établissement
(nous contacter)*

Calendrier des Formations GESTES PRO pour l'année 2017

Des stages « sur mesure » chez vous

« Stage à la carte » au service du développement des compétences des salariés

POUR LE PERSONNEL DE CUISINE

*Dates et durée de formation
à déterminer en fonction de vos objectifs*

- ✓ **Formation Hygiène et sécurité alimentaire, la méthode HACCP les bonnes pratiques**
Accompagnement personnalisé à l'entreprise permettant le respect des bonnes pratiques
Simplification des procédures et suivi de celles-ci (lié au personnel et aux locaux)
- ✓ **La maîtrise des cuissons à juste température**
Les cuissons à juste température (qualité et goût des produits, réduction des coûts)
Meilleure organisation du travail (gestion du temps), optimiser l'utilisation du matériel en place
- ✓ **La cuisson sous vide**
Maîtriser les techniques autour du sous vide (conditionnement, conservation, cuisson avec seuil de température)
La mise en œuvre de cette technique chez vous selon vos demandes
- ✓ **Partage et échange entre professionnels en stage intra selon vos demandes et vos besoins**
Suggestions autour de :
 - *Les entrées*
 - *Les plats du jour*
 - *Les Garnitures*
 - *La pâtisserie*
- ✓ **Autres thématiques sur demande selon vos besoins**

d

POUR LE PERSONNEL DE SALLE

*Dates et durée de formation
à déterminer en fonction de vos objectifs*

- ✓ **Le vin dans votre restaurant**
Formation personnalisée aux personnels en fonction de la carte des vins de l'entreprise
 - Mieux connaître le vin, c'est mieux le vendre
- ✓ **L'accueil et la vente Connexion clientèle**
Réflexion, débat et confrontation des expériences de chacun (différentes mises en situations concrètes sont faites)
Mieux accueillir son client, c'est le fidéliser (alternance de parties théoriques et parties pratiques)
- ✓ **Les bases pour optimiser son service en salle**
De la mise en place de la salle au service sans oublier l'optimisation de l'outil
- ✓ **Autres thématiques sur demande selon vos besoins**